

Rotwein-Gemüse mit Spätzli-Timbale



1 Stunde 30 Minuten

Schwierigkeit Schwer



Zutaten Gemüsemarinade

für 4 Personen

200 g Knollensellerie, geschält, in Würfel von 1 cm geschnitten

300 g Karotten, geschält, in Würfel von 1 cm geschnitten

100 g Schwarzwurzeln, geschält, in Würfel von 1 cm geschnitten

100 g Pastinaken, geschält, in Würfel von 1 cm geschnitten

100 g Zwiebeln, geschält, fein geschnitten

2 Knoblauchzehen, halbiert, Keimling entfernt

3 dl Rotwein

5 cl Rotwein-Essig

1 Lorbeerblatt

1 Gewürznelke

1 kleiner Zweig Rosmarin

1 kleiner Zweig Thymian

Zutaten Sauce

für 2 Personen

2 EL Erdnussöl zum Anrösten

100 g Pelati-Tomaten, gehackt

3 dl Lacroix Gemüse-Fond

3 EL Butter

Salz & frisch gemahlener Pfeffer

Zutaten Spätzli Timbale

für 2 Personen

100 g Weissmehl

4 EL Milch

1 Ei

Muskat

1 kleiner Lauchstängel, in feine Streifen geschnitten

1 TL Erdnussöl

10 g Butter
wenig Butter, zimmerwarm, zum
Bepinseln der Timbale-Förmchen
Salz & Pfeffer
1 Eigelb
50 g Doppelrahm



Anleitungen

Vorbereitung

2 Tage vor der Zubereitung die Gemüsewürfel mit 3 dl Rotwein und 0.5 dl Rotwein-Essig marinieren.

Die Gewürze zugeben und zugedeckt im Kühlschrank 2 Tage ziehen lassen.

Zubereitung Rotweingemüse

Das marinierte Gemüse in ein Abtropf-Sieb abschütten und die Marinade in einer Schüssel auffangen.

In der Bratpfanne auf dem Kochherd 2 EL Erdnussöl erhitzen.

Die Gemüsewürfel zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

10 Minuten bei mittlerer Hitze anrösten.

Vom Kochherd nehmen und in die feuerfeste Glasschale füllen.

100 g Pelati-Tomaten in der Bratpfanne auf dem Kochherd bei starker Hitze karamellisieren lassen und mit der Marinade ablöschen.

Die Sauce sirupartig einkochen.

3 dl Gemüse-Fond zufügen, aufkochen lassen und vom Kochherd nehmen.

Über das Gemüse giessen und zugedeckt während 45 Minuten bei 180°C Heissluft in den Garraum geben.

Herausnehmen, 3 EL Butter darunter ziehen und beiseite stellen.

Zubereitung Spätzli-Timbale

1 Ei und 4 EL Milch in eine Schüssel geben, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und verrühren.

100 g Mehl dazustürzen und schlagen, bis der Teig Blasen wirft.
Im Kochtopf auf dem Kochherd genügend Salzwasser aufkochen und den Teig durch das Spätzlisieb in das kochende Wasser drücken.
Aufkochen lassen und 2 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen.
Vom Kochherd nehmen, in ein Abtropf-Sieb abschütten und bereithalten.
Die Lauchstreifen auf einem Edelstahlblech ausbreiten und 6 Minuten bei 100°C dämpfen.
Herausnehmen, zum Abtropfen auf das Küchenpapier legen und bereithalten.
Für die Liaison das Eigelb und den Doppelrahm in eine Schüssel geben, gut mischen und bereithalten.
In der Bratpfanne auf dem Kochherd 1 EL Erdnussöl erhitzen und 10 g Butter darin zergehen lassen.
Die Spätzli beifügen, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz anbraten.
Vom Kochherd nehmen, durch ein Sieb abschütten und zur Liaison in die Schüssel geben.
Die Lauchstreifen ebenfalls zugeben, alles vermischen und in 4 gebutterte und mit Backpapierrondellen ausgelegte Timbaleförmchen verteilen.
Gut andrücken und während 15 Minuten bei 90°C dämpfen.
Herausnehmen und kurz stehen lassen.
Die Timbales beiseite stellen.

Anrichten

Das Rotwein-Gemüse auf 4 Pastateller verteilen und die Spätzli-Timbales in der Mitte darauf anrichten.
Die Timbales vorsichtig aus den Formen lösen.

Rezept kreiert von Stefan Meier, Gasthaus Rathauskeller AG, Zug

Produkt



Gemüse-Fond